

公益財団法人秋田県学校給食会

1月24日(土)～30日(金)の学校給食週間に合わせ、実際に提供された給食を秋田県民の皆様にも味わっていただき、学校給食へのより一層の理解を深めていただくことを目的に、1月20日(火)、21日(水)、27日(火)、28日(水)の4日間、県庁食堂で11時～14時に「みんなで楽しむ学校給食の日」のイベントを開催します。

主催は秋田県教育委員会、共催は秋田県学校給食会で、大館市、由利本荘市、大仙市、県立学校の給食を代表的な献立を一日30食限定、一食760円で提供しますので、県庁地下の県庁食堂に足を運んでください。

主催
秋田県教育委員会
共催
公益財団法人
秋田県学校給食会

1月20日は県産メンチカツ



県立
学校

1月21日は比内地鶏



大館市

30食限定
一食760円

わかめごはん、
県産メンチカツ、
とんぷり和え、
舞茸の味噌汁

比内地鶏のだし醤油ラーメン
チキンの胡麻味噌煮
大根のピリ辛そぼろ煮

1月20日、21日、27日、28日の4日間
食べて、知って、おいしい！
みんなで楽しむ学校給食の日

県庁食堂 11時～14時まで (電話 018-860-3581)

1月27日は県産きんぴら



由利
本荘市

ごはん、鶏肉のお狩場焼き
大根のうま煮、玉ねぎの味噌汁

ごはん、ハンバーグ
豆豆サラダ、小松菜の味噌汁

1月28日は山椒味噌のお狩場焼き



大仙市

※牛乳とデザートは毎日付きます。

食材協賛企業

公益財団法人秋田県学校給食会、秋田県牛乳普及協会、JA全農あきた、JA秋田やまもと、
(株)中西製作所、秋田ヤクルト販売(株)、三信化工(株)、(株)アキタサトー商会
(有)かぶら食品、農事組合法人ぬまた、農事生産法人(有)北浦郷、東亜商事(株)、天狗缶詰(株)、
(株)アオキ、全国農協食品(株)、秋田十籾化成(株)十籾きのご園、(株)名給、(株)食肉流通公社、
(株)元氣屋、(株)ピアット、(株)SN食品研究所東北支店、マルヒ食品(株)、トーニチ(株)

※順序不同

1月24日～30日は、学校給食週間です

学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高めるため、各学校で様々な給食メニューの取り組みが実施されています。県内で実際に提供された学校給食を県民の皆様にも味わっていただき、学校給食へのより一層の理解を深めることを目的としています。



大館市

1月の学校給食週間にはあきたYUMEウィークとして地場産物を使った料理や郷土料理を提供している。給食を食べて大館の良さを再発見し、ふるさとを愛する気持ちを大切にしたいという思いを込めて献立を作成しました。

由利本荘市

郷土料理や地場特産品への興味関心を高めるために、給食だよりで食材の紹介をしたり、給食時間に児童委員会の子どもが地場産物クイズをしたりして、地元の食材を知る機会としました。



大仙市

お狩場焼きは、肉、季節の野菜などを山椒味噌で調理したもので角館の名物となっている。「狩りの場」で「焼いて食べる」ことから「おかりば焼き」と言われている。県南の名物の味を知り、地域の活性化と郷土の思いを高めるきっかけとなるような献立としました。



県立

児童生徒が和食の良さを知り、あわせて他国の食事にもふれてもらう機会と捉え、国際色豊かな給食週間としました。また、早食い傾向のある子どもたちによく噛んで食べてほしいという願いも込めて、噛み応えのある食材を多用し、調理の工夫をしました。

学校給食週間にちなんでフレンチのシェフが作った

20日
限定

県産しいたけを使った調味料「デュクセル」をプレゼント！

デュクセル(Duxelles)は、フランス料理で用いられる、きのこの旨味が凝縮されたペースト状の調理ベースです。主にきのこを、玉ねぎやお酒などで煮込み水分を飛ばして煮詰めたものです。その濃厚な旨味と香りの良さから、様々な料理に活用できる万能なベースです。

肉料理やパスタやスープの風味付け、茹で野菜など無様々な料理に使えます。

渡邊健一シェフ



レメデニカホオーナーシェフ

農林水産省料理マスターズ受賞

料理マスターズとは、生産者と消費者の中間にいる料理人の中で食(消費者)と農(生産者)をつなぐことを通じて地域の食材の普及や食文化の発展に貢献している料理人に与えられるものです。

